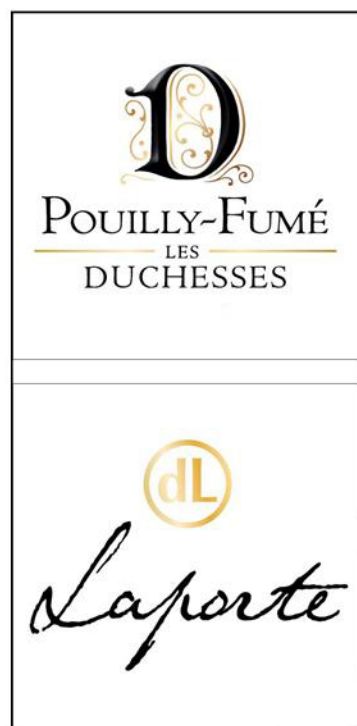




*La Pureté.
L'Excellence*



« Les Duchesses » - Pouilly Fumé

Prenant toute son authenticité dans les tranchantes pierres de silex, ce Pouilly-Fumé se caractérise par une composition aromatique soulignée par des nuances minérales. Ce vin, au caractère de « pierre à fusil », allie agréablement suavité et fraîcheur.

Le Vignoble

Ce Pouilly-Fumé est issu des coteaux du prestigieux village vigneron appelé "Les Loges". Ces coteaux, constitués d'un mélange de calcaire et de silex, bénéficient d'un ensoleillement optimal.

La Vinification

Débourbage statique à basse température
Fermentation entre 15 et 20°C
dans des cuves inox
pendant une dizaine de jours
Pas de fermentation malolactique
Elevage du vin sur ses lies fines
pendant 5 mois
Mise en bouteilles sous azote
Utilisation de bouchons naturels
Elevage durant un mois minimum
avant commercialisation.

- **CEPAGE :**
Sauvignon blanc.
- **TERROIR :**
Pierres de silex sur sous-sols calcaires.
- **TEMPERATURE DE SERVICE :**
Entre 10 et 12°C.
- **VIEILLISSEMENT :**
2 à 3 ans.
- **ACCOMPAGNEMENT :**
Poissons fumés, crustacés ou viandes blanches.

La Dégustation

D'aspect or à reflets verts, ce grand vin de Loire présente des arômes fins et développés d'agrumes mêlés de senteurs de pierre à fusil. En bouche, l'attaque nette et légère laisse place à une rondeur bien équilibrée accompagnée d'une belle fraîcheur soutenue par des notes d'agrumes. C'est ensuite l'élevage en bouteilles qui confère au Pouilly ses arômes de "fumé".

Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)
www.laporte-sancerre.com / contact@laporte-sancerre.com
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33